

Kaastaart met ananas en speculaas

✘ Ingrediënten:

- 500 g halfvolle verse kaas
- 4 eieren
- 1 rol kruimeldeeg
- 150 g suiker
- 75 g speculaaskoekjes
- 30 g puddingpoeder vanille

✘ Vorbereiding

15 min.

- Snij het vruchtvlees van de halve ananas in kleine stukjes.
- Verkruimel de speculaaskoekjes
- *(dat gaat makkelijk als u ze in een plastic zakje stopt en er met een deegrol of glazen fles over rolt.)*
- Scheid de eiwitten van de eidooiers.

✘ Bereiding:

15 min. + 45 à 55 min. in de oven + afkoelen

1. Leg het kruimeldeeg met het bakpapier in een taartvorm (Ø 28 cm).
2. Prik er een paar keer in met een vork.
3. Leg 3/4 van de speculaas op de bodem en verdeel er de ananasstukjes over.
4. Verwarm de oven 10 min. voor op 175 °C.
5. Klop intussen de eidooiers los met het puddingpoeder, roer er de suiker en de verse kaas onder.
6. Klop de eiwitten heel stijf en meng voorzichtig onder de kaasbereiding.
7. Giet het mengsel in de taartvorm.
8. Verdeel de rest van de verkruimelde speculaas langs de rand van de taart.
9. Zet 45 à 55 min. in de voorverwarmde oven.
10. De taart is klaar als u er met een mes in prikt en het er droog uitkomt.
11. Laat afkoelen.

✘ Tip:

U kan ook 225 g ananas uit blik gebruiken, net als in het video recept.

Laat de stukjes ananas heel goed uitlekken.

- Geen puddingpoeder in huis ?

Meng enkele druppels vanillearoma of de zaadjes van een vanillestokje onder de vulling, samen met 2 eetl. patisseriebloem.